感動をデザインします
TWINBIRD

pdf版

コンベクションオーブン
TS-4117
取扱説明書

■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
■この取扱説明書は必ず保管してください。

RX0702E

● もくじ

ご使用上のご注意

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

警　告

水ぬれ禁止

製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。

プラグを抜く

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。

ぬれ手禁止

感電や事故の原因になります。

分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

禁　止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁　止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。カーテンなど可燃物のそばで使用しないでください。

高温になるため、材質などによっては痛めることがあります。

禁　止

天板に油を入れて使わないでください。

火災の恐れがあります。

強　制

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

禁　止

電源プラグに異物やごみを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

注　意

接触禁止

調理中や調理直後は高温部（金属部やドアガラス）に直接触れないでください。

高温ですのでやけどの原因になります。

禁　止

使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しないでください。

過熱事故の原因になります。

禁　止

壁・家具などから10cm以上離してください。（上面、側面、背面）ラックや棚の中に置いて使わないでください。

火災の原因になります。

禁　止

くず受けは必ず取りつけて使用してください。

テーブルを焦がしたり火災の原因になります。

注　意

禁　止

火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。

火災の原因になります。

禁　止

開けたドアの上に調理物などを載せないでください。

製品の破損、けがややけどの原因になります。

禁　止

必要以上に加熱しないでください。

過熱による発火の原因になります。

禁　止

電源コードや電源プラグが傷んでたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

禁　止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

強　制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

感電や発熱により火災の原因になります。

強　制

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントからぬいてください。

けがややけど絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用上の注意とお願い

調理以外に使わないでください。

火災の原因になります。

製品の上に物を載せて使用しないでください。

火災の原因になります。

熱い天板やドアガラスに水をかけないでください。

変形や故障、ガラスの破損の原因になります。

使用中は、電源コードが製品に触れないようにしてください。

電源コードの変形や破損の原因になります。

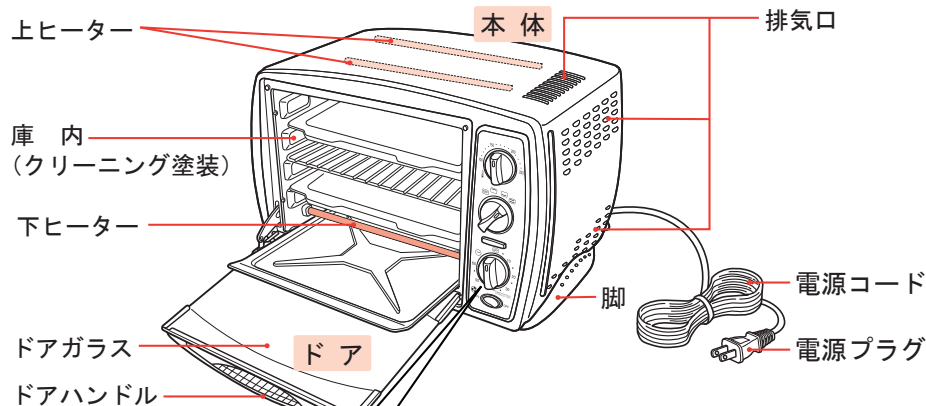
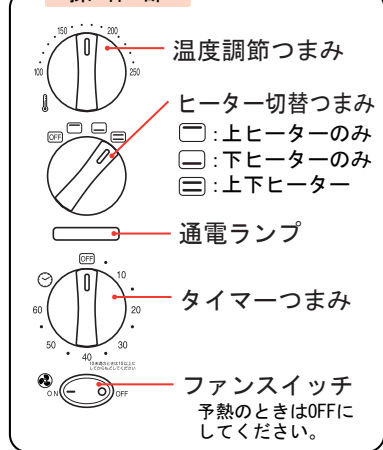
使用中は、絶対に製品を移動しないでください。

やけど・火災の原因になります。

万一調理物から発煙したときは、すぐにドアを開けないでください。発火の原因になります。電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから開けてください。

次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用に伴い出なくなります。
- 使用中に音がすることがありますが、熱膨張によるもので故障ではありません。

各部の名称とはたらき

操 作 部

付 属 品

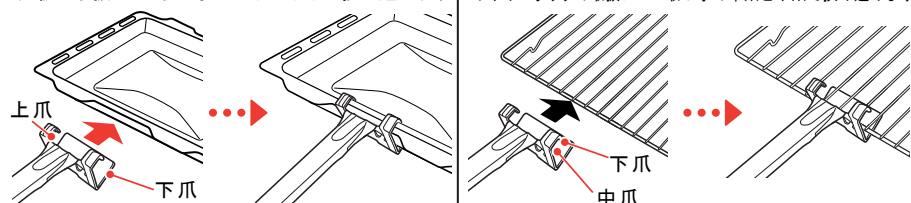
庫内クリーニング塗装について

庫内の壁面と上面には加熱することにより、付着した脂を分解するクリーニング塗装を施しております。
効果を保つために定期的に空焼きしてください。

（「お手入れ」(13ページ)をご覧ください。）

取っ手の使いかた

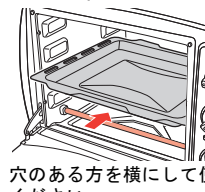
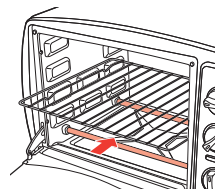
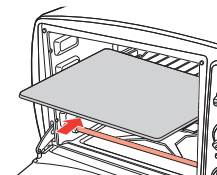
天板の取扱い ： 取っ手の上爪と下爪で挟み込みます

ワイヤーラックの取扱い ： 取っ手の中爪と下爪で挟み込みます

取り出す際は、確実に爪がはまっていることを確認して操作してください。

付属品のセット

調理メニューに応じた位置にセットします。
左右同じ位置の溝に合わせる。

● ワイヤーラック

● 天　板

穴のある方を横にして使用してください。

● ピザプレート

必ずワイヤーラックの上に載せて使用してください。

本製品はピザ生地・材料から出る水分や油をほどよく吸収し、生地をパリッと焼き上げることができます。

ご使用後、表面が油分などで茶色く変色しますが特性や品質は変わりません。

ピザプレートのお手入れ

表面に付着した食べ物カスなどは、濡れぶきんなどでふき取ります。
頑固な汚れは、お湯につけた後、スポンジなどでこすり取ります。
その後、十分にすすいでから自然乾燥します。

ピザプレートの使用上の注意とお願い

- 材料はピザプレートに直に置き、油やオイルなどは使用しないでください。
- 必ず調理温度で予熱をしてください。オーブンを予熱するときにワイヤーラックの上にピザプレートを載せて、一緒に予熱してください。予熱が不十分な場合、生地がパリッと仕上がらないことがあります。（ピザの場合、230℃で約20分間）
- ピザプレート上で調理物を切り分けないでください。セラミック製のため、ナイフなどの刃こぼれなどの恐れがあります。
- お手入れの際、洗剤は使用しないでください。（食器洗い器使用不可）内部にしみ込んだ洗剤がすすいでも取りきれない恐れがあります。金属製のたわし・ブラシなどは使用しないでください。プレート表面に傷のつく恐れがあります。

くず受け

曲げてある方を手前にセットしてください。
お買い求め後、必ずセットしてからご使用ください。

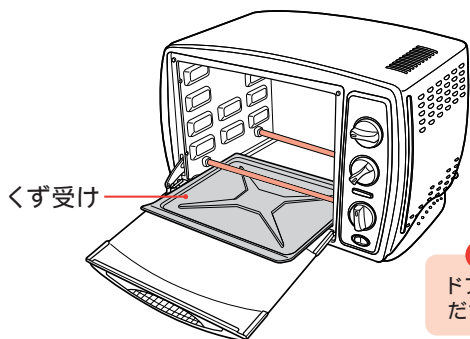
調理のポイント

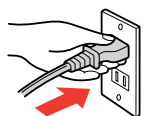
- メニューの調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。
- シフォンケーキなど高さがある食品を焼く場合、焼き色が付き過ぎることがあります。型より少し大きめに切ったアルミ箔を調理途中でかぶせるなど、調整してください。

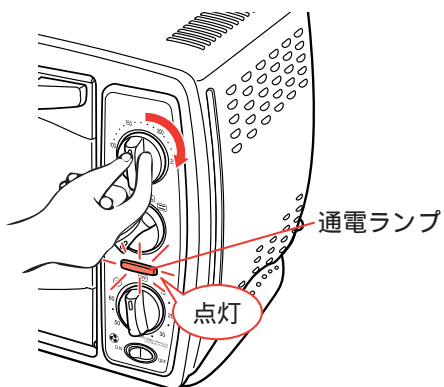
注意とお願い

- 付属の取っ手でピザプレートは取扱いできません。ピザプレートをご使用の際は、お手持ちのミトンなどを使用してください。
- 調理中、調理後は本体の内外部ともに熱くなっています。ドアハンドルと操作部のつまみ以外は素手で触れないでください。やけどをする危険があります。
- 肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミ箔を天板に敷いて、調理してください。天板に敷くとき以外は、クッキングシートは使用しないでください。
- アルミ箔を使用して調理する場合は、アルミ箔がヒーターに触れないようにご注意ください。

使いかた

1.くず受けをセットする。

お願い
ドアは最後までしっかりと持って開けてください。

2.電源プラグをコンセントに差し込む。

お願い
タイマーつまみ、ヒーター切替つまみを「OFF」にして電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込んでください。

3.必要に応じて予熱をする。

① 温度調節つまみをまわして、予熱温度を設定します。

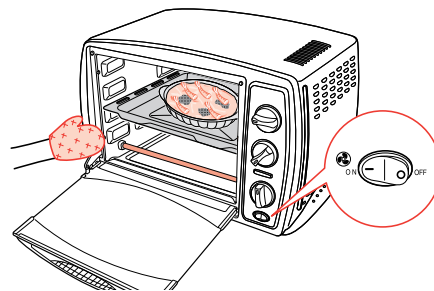
② ヒーター切替つまみをまわしてヒーター設定を切り替えます。

③ タイマーつまみをまわして予熱時間を設定すると、加熱を開始します。
（通電ランプが点灯します。）

● 予熱時間は目安を参考にしてください。

予熱時間の目安（室温が20℃の場合）
150℃～170℃・・・5分～ 7分
180℃～200℃・・・7分～ 9分
200℃～250℃・・・9分～12分
ピザプレートの予熱・・・約20分

お願い
● 予熱時に天板・ワイヤーラックを入れて空焼きしないでください。
● ピザプレートはワイヤーラックの上にのせてご使用ください。

4調理する物を庫内に入れ、調理を始める。

① 予熱が完了したら調理物を天板またはワイヤーラックにのせて庫内に入れます。

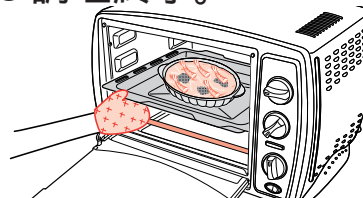
注　意
予熱をした場合、本体や庫内が熱くなっています。必ず、付属の取っ手か市販のミトンなどを使って出し入れしてください。特にピザプレートを予熱した際はやけどに十分注意してください。

● 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎる場合には、アルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。

● タイマーつまみを回して、調理時間を設定します。調理時間を10分以下に設定するときは、タイマーつまみを一度10分以上に回してから戻して合わせてください。

② ファンが必要な調理の場合はファンスイッチをONにします。

お願い
使用中にヒーターが赤くなったり、消えたりしますが、故障ではありません。温度調節のためについたり消えたりします。

5調理終了。

出来上がった調理物を取り出します。

注　意
庫内や天板、ワイヤーラックは熱くなっています。調理物は必ず付属の取っ手か市販のミトンなどを使って出し入れしてください。

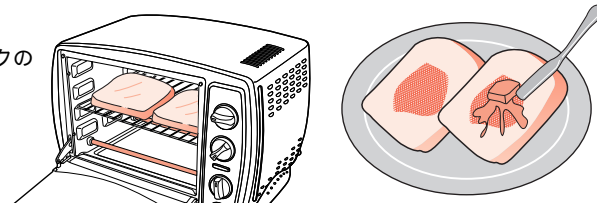
6.ご使用後は…

ご使用後は、タイマーつまみを「OFF」にして、コンセントから電源プラグを抜いてください。

調理例

トースト・・・・トーストの場合、予熱は必要ありません。

焼き時間	4分～7分	ヒーター切替	上下	温度	250℃	ワイヤーラック位置	中段	ファン	ON

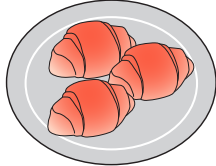
《トーストのしかた》
天板は使用せず、ワイヤーラックの上に直接のせて焼いてください。

バターロール

焼き時間	15分～20分	ヒーター切替	上下	温度	180℃	天板位置	下段	ファン	ON

《材料》 6個分

水(ぬるま湯)……… 70ml
卵(M玉)……… 1/2個
強力粉……… 140g
砂糖… 大さじ1,1/2
塩…… 小さじ1/4

無塩バター……… 20g
スキムミルク…大さじ1,1/2
ドライイースト……小さじ1

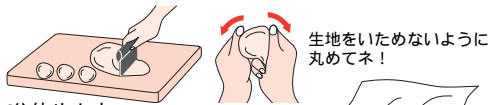
〔その他〕
ぬり卵……… 1/4個
打ち粉(強力粉)……適量

《作りかた》

① ボールに砂糖、塩、常温に戻した無塩バター、スキムミルクを入れ、混ぜ合わせます。人肌程度のぬるま湯に卵を溶き、ボールに少しづつ加え、さらによく混ぜ合わせます。強力粉を入れ、手でつかむように混ぜ合わせ、粉と水分がなじんだところでドライイーストを振り入れ、生地をひとまとめにしてください。
② 打ち粉を軽くふるった台の上に生地を取り出し、生地を手のひらの下のあたりで押し伸ばすように体重をかけてこねます。
●表面がなめらかになるまで休まずに20～30分十分にこねてください。

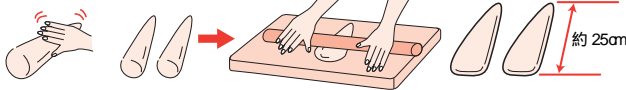
〔一次発酵〕
④ 生地を丸くまとめてボールに入れ、表面が乾かないようにラップをかけて、45℃くらいのお湯を入れたボールの上に重ね、約1時間発酵させます。
●ときどきお湯を加えて温度を保つようにしてください。

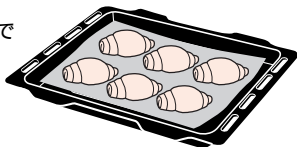
〔ガス抜き〕
⑤ 指でゆっくりと押してみて生地がもどるようになったら、生地を取り出します。生地の中に含まれているガスを手で押して抜き、生地を丸くまとめます。

〔二次発酵〕
⑥ 生地をボールに入れて④と同じ方法で約1時間発酵させます。(生地が2～2.5倍になるまで)
⑦ 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出し、軽く丸め直してから6等分に分割して丸めます。
●丸め方のコツ…生地の表面を張るように やさしく丸めます。

生地をいためないように丸めてネ！

〔ベンチタイム〕
⑧ 固くしぼったぬれぶきんをかけて、約15～20分休めます。

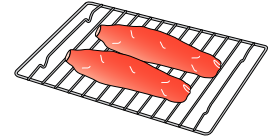
⑨ 丸い生地を手のひらでころがして円すい形にした後、めん棒で薄くのばしてしずく型にします。

約25cm

⑩ 生地の幅の広い方から巻き、クッキングシートを敷いた天板に巻き終わりを下にして間隔を開けて並べます。
●巻き方のコツ…先っぽを軽く引っ張りながら巻き付け、巻き終わりの生地をつまんで、しっかりとくっつけます。

⑪ 表面が乾かないように霧吹きをして、あたたかいところ(約35℃)で約30～40分発酵させます。
●生地が約2～2.5倍に膨らんだらOK
⑫ 生地の表面にぬり卵を塗り、180℃に温めたオーブンで約15～20分焼きます。

焼きいも

焼き時間	35分～40分	ヒーター切替	上下	温度	250℃	ワイヤーラック位置	中段	ファン	ON

《材料》 サツマイモ(直径約5cmのもの)… 2本

《作りかた》
① サツマイモを軽く水洗いし、水気を切っておきます。
② 250℃に温めたオーブンで約35～40分焼きます。

ピザ

焼き時間	15分～20分	ヒーター切替	上下	温度	230℃	ピザプレート位置	中段	ファン	ON

《材料》 直径約23cm

〔生地〕
ぬるま湯……… 80ml
強力粉……… 120g
砂糖… 大さじ1/2
塩… 小さじ1/2
スキムミルク… 大さじ1/2
ドライイースト… 小さじ1/2
サラダ油… 大さじ1/2

〔具〕
ピザソース…適量
トマト(くし切り)…適量
ピーマン(細切り)…適量
ピザ用チーズ…適量
玉ねぎ(薄切り)…適量
サラミソーセージ(輪切り)…適量
ベーコン…適量

〔その他〕 打ち粉(強力粉)…適量

《作りかた》

さとう　イースト
ここにぬるま湯を注ぐ
小麦粉
塩

① ボールにまず強力粉とスキムミルクを入れ、中央をくぼませたところに砂糖とドライイーストを入れます。塩は端に入れてください。
② ①の中央の砂糖とドライイーストをめがけてぬるま湯を注ぎ、手でつかむように全体を混ぜ合わせて、生地をひとまとめにします。
③ 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出し、手のひらの下のあたりで押しのばすように、体重をかけてこねます。
④ 生地の表面がなめらかになったら、サラダ油を加えてなじませながらこねます。
●表面がなめらかになるまで休まずに20～30分十分に練ります。
⑤ 生地を丸くまとめ、生地が乾燥しないようにラップをかけてあたたかいところで約40分間発酵させます。
●約2倍に膨らんだらOK
●丸め方のコツ…生地の表面を張るようにやさしく丸めます。

生地をいためないように丸めてネ！

⑥ 打ち粉(強力粉)を軽くふった台の上に生地を取り出し、生地を軽く丸め直します。
⑦ 固く絞ったぬれぶきんをかけて、15～20分休ませます。
⑧ 打ち粉をまぶしためん棒で直径約23cmに伸ばします。伸ばした生地にフォークで穴をあけます。
⑨ 全体にピザソースをぬり、お好みの具を均一に並べ、最後にピザ用チーズを全体にのせます。
⑩ ピザプレートを約20分予熱し、ピザ生地をそのままのせます。
⑪ 230℃に温めたオーブンで約15～20分、周囲がきつね色になり、チーズが溶けるまで焼いて出来上がり。

POINT! 冷凍ピザもピザプレートで美味しく！

焼き時間	8分～10分	ヒーター切替	上下	温度	230℃	ピザプレート位置	中段	ファン	ON

《直径14cmの冷凍ピザ1枚》
ピザプレートを約20分予熱し、凍ったままのピザをそのままのせて約8～10分焼きます。

スポンジケーキ

焼き時間 35分～40分　ヒーター切替 上下　温度 160℃　天板位置 下段　ファン ON

《材料》直径18cm型

卵（M玉）・・・3個
砂　　糖・・・90g
薄 力 粉・・・90g
〔A〕バ　タ　ー・・・・・・15g
　　　牛　　　乳・・・大さじ1

《作りかた》

① 硫酸紙または、クッキングシートをケーキ型に合わせて切り、敷きます。
② 薄力粉は粉ふるいでふるっておきます。
③ ボールに卵を割りほぐし、砂糖を2～3回に分けながら加え5～10分、量が3～4倍になるまで、泡立てます。
　●泡立て器で持ち上げると一瞬生地がこもり、落ちた跡がなかなか消せない状態になるまでしっかりと泡立てます。
④ 薄力粉を加え、ヘラで粉っぽさがなくなるまでさっくりと混ぜ合わせます。
　●混ぜかたのコツ…泡が消えると膨らまないので、底から大きくすくうようにして混ぜます。
⑤〔A〕を人肌よりやや熱めに温め、温かいうちに生地全体に加え、手早く混ぜます。
　●〔A〕の容器に生地を少し移してなじませてから生地のボールに移して混ぜるとダマになりません。
⑥ ケーキ型に⑤を入れます。10cmくらいの高さから落とし生地の中の空気を抜きます。
⑦ 天板に⑥をのせ、160℃に温めたオーブンで約35～40分焼きます。
　竹串を刺して何もついてこなければ出来上がり。

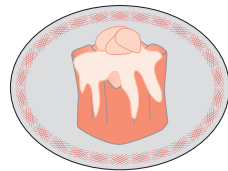
お好みで・・・生クリームやフルーツなどをのせてください。

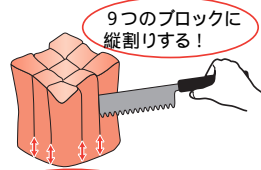
ハニートースト

・・・・・ハニートーストの場合、予熱はいりません。

焼き時間 14分～18分　ヒーター切替 上下　温度 200℃　天板位置 下段　ファン ON

《材料》

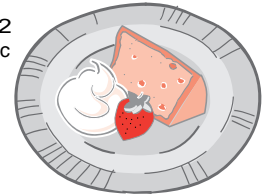
食パン（カットしていないもの）・・・・1斤
溶かしバター・・・・・30g
バニラアイスクリーム・・・1カップ
は　ち　み　つ・・・・適　量

《作りかた》

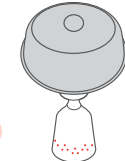
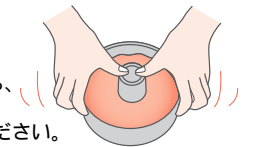
① 食パンに9つのブロックになるように切り目を入れます。
　下から2cm位を切り離さないように残してください。
② ①の上から溶かしバターをまんべんなくかけて、天板にのせます。
③ 200℃のオーブンで約14～18分、好みの焼き色がつくまで焼きます。
④ 焼き上がったアツアツの食パンにはちみつをたっぷりとしみこませ、アイスクリームをのせて最後に再びはちみつをかけます。
⑤ ブロックをちぎってアイスとからめていただきます。

お好みで・・・シナモンを振りかけても美味しい。

ミルクティーシフォンケーキ

焼き時間 35分～40分　ヒーター切替 上下　温度 170℃　天板位置 下段　ファン ON

《材料》直径17cm型

卵黄（L玉）・・・・・・・・・3個
砂　　　　糖・・・・・・・・・70g
サ ラ ダ 油・・・・・・・30cc
薄　力　粉・・・・・・・・75g
ベーキングパウダー・・・小さじ2/3
卵白（L玉）・・・・・・・・・4個
生地用紅茶の葉・・・小さじ2
紅茶リキュール・・・・・20cc
〔紅茶液〕
牛　　乳・・・100cc
紅 茶 の 葉・・・・・10g

《作りかた》

① 薄力粉とベーキングパウダーは合わせて粉ふるいで振るっておきます。
② 生地用の紅茶の葉をすり鉢ですりつぶし、またはビニール袋に入れて包丁の背で叩き細かく刻んでおきます。（ティーバックのものはそのままでOK）
③ 鍋に牛乳を温め、沸とうしたら紅茶液用の紅茶の葉を入れ、牛乳に少し色がつく程度煮出した後、火を止めてふたをして2～3分蒸らします。茶こしなどで漉して50cc計り、生地用の紅茶の葉と紅茶リキュールを混ぜておきます。
④ ボールに卵黄と砂糖の1/3量を入れ、少し白っぽくなるまで泡立て器かハンドミキサーで混ぜます。
⑤ ④にサラダ油を加え混ぜます。なじんだら、③の紅茶液を加えてよく混ぜます。
⑥ ⑤に①をもう一度ふるいながら一度に加えて泡立て器で粉っぽさがなくなるまでしっかりと混ぜます。
⑦ 卵白に残りの砂糖を加え、ハンドミキサーでしっかりとツノが立つまで泡立てて硬いメレンゲを作ります。
　●硬いメレンゲはボールをひっくり返しても落ちません。メレンゲの硬さが不十分だと生地が膨らみません。
⑧ メレンゲの1/3の量を⑥に加えて泡立て器でよく混ぜ、さらに残りのメレンゲの1/2量を加え、よく混ぜます。
⑨ ⑧の生地を残りのメレンゲのボールに入れ、泡立て器で20回くらい混ぜたあと、ゴムベラに持ち替えてさっくりと混ぜ合わせます。
　●ボールの底からすくうように、メレンゲのかたまりが残らないように混ぜます。
⑩ 生地を高い位置から型に流し入れ、型を左右に回して生地を平にしたら、型を持って2～3回トントンと打ちつけて空気を抜いてください。
　●ドンドンと強く打ちつけると逆に空気が入ってしまうので注意してください。
⑪ 170℃に温めたオーブンで約35～40分焼きます。
　竹串を刺して何もついてこなければ出来上がり。
⑫ 焼き上がったらすぐに型を逆さにして茶わんや湯呑みの高台に刺して冷まし、完全に冷めたらパレットナイフで型からはずします。

茶わんや湯呑みの高台（足）に逆さに立てて冷まします。

あまった卵黄で・・・〈アングレーズソースを作る〉

《材料》
卵　　黄・・・・・・1個
砂　　糖・・・・・17g
牛　　乳・・・100cc

《作りかた》

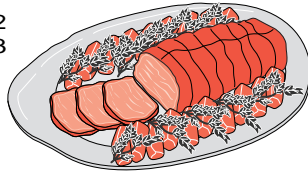
① 鍋に卵黄と砂糖を入れハンドミキサーでもったりとするまで混ぜます。
② 牛乳を加えて弱火にかけ、スプーン等でかき混ぜながら少しトロみがつくまで加熱します。
　●フルーツなどと一緒にシフォンケーキにかけていただきます。

ローストビーフ

焼き時間	30分～40分	ヒーター切替	上下	温度	200℃	天板位置	中段	ファン	ON

《材料》

牛肉(かたまり)・・・ 700g
にんにく・・・・・ 1片
クレソン・・適　量
塩　・・・・少々
粗挽き黒コショウ・・・適　量

〔A〕
オリーブオイル・・・大さじ1,1/2
赤ワイン・・・・・・・・大さじ3

《作りかた》

① 牛肉は形を整えながらタコ糸でしばります。
② 全体に10ヶ所ほど、肉の繊維にそって切り込みを入れ、薄切りにしたにんにくを差し込みます。
③ 多めの塩・コショウを肉の表面によくすり込み、〔A〕を合わせたものでマリネします。
④ フライパンで肉の表面に焦げ目をつけるように焼きます。
⑤ アルミホイルに肉をのせて、残った〔A〕をまわしかけたら、ホイルで包んで天板にのせます。
⑥ 200℃に温めたオーブンで約30～40分焼きます。
　●竹串で刺して、白っぽい肉汁が出てきたらOK!
　赤っぽい汁が出てくるようなら、焼き時間を追加してください。
⑦ 肉を薄く切って器に盛り、たっぷりのクレソンを添えます。

グラタン

焼き時間	15分～20分	ヒーター切替	上下	温度	250℃	天板位置	中段	ファン	ON

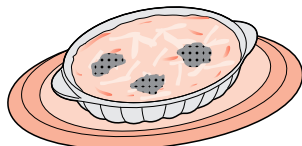
《材料(2皿分)》

マカロニ・・・・・ 50g
エビ・・・・ 100g
ブロッコリー・・・・ 1/4房
玉ねぎ・・・中1/2個

バター・・・・適　量
サラダ油・・・・適　量
ピザ用チーズ・・・・適　量
塩・こしょう・・・・適　量
バター(皿にぬる用)・・・・適　量

〔ホワイトソース〕
バター・薄力粉・・・・・・・ 各20g
牛乳・・・1,1/2カップ
スープ・・・・ 1/2カップ
塩・こしょう・・・・・・・・・少々

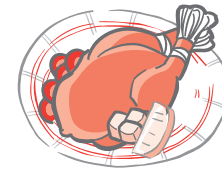
《作りかた》

① 鍋に湯を沸かし、沸とうしたら塩をひとつまみ加え、マカロニをゆでます。
② ゆであがったら、ざるに上げ水気を切り、マカロニがくっつかないようにサラダ油をまぶしておきます。
③ ブロッコリーは小房に分けて、ゆでます。エビは洗い、殻をむき、背ワタを取ります。玉ねぎは薄切りにします。
④ フライパンにサラダ油とバターを熱し、エビを炒めて塩・こしょうをし、皿などに移します。
⑤ フライパンにサラダ油とバターを熱し、玉ねぎを炒めて塩・こしょうをし、皿などに移します。
⑥ フライパンにバターを入れ、ゆでたマカロニを入れ、バターが回る程度に炒めます。
　炒めたエビと炒めた玉ネギを加えてさらに炒め、塩・こしょうをしてから、火から下ろします。
⑦ ホワイトソースをつくります。
　厚手の鍋にバターと薄力粉を弱火で炒め、牛乳とスープで伸ばし、塩・こしょうします。
　●だまにならないように、牛乳とスープは少しずつ加えます。
⑧ ホワイトソースに炒めた具を入れ、混ぜ合わせます。
⑨ グラタン皿にバターを薄くぬり、⑧を入れ、ゆでたブロッコリーを盛りつけ、ピザ用チーズをかけます。
⑩ 250℃に温めたオーブンで焼き色がつくまで、約15分～20分焼きます。

ローストチキン

焼き時間	約60分	ヒーター切替	上下	温度	250℃	天板位置	下段	ファン	ON

《材料》 4人分

鶏　・・・ 1羽(約800g～1kg)
レモン・・・・・・・・・・・・ 1/2個
サラダオイル・・・・・・ 大さじ1,1/2
塩　・・・・・・・・・・・・・・・ 10g
コショウ・・・・・・・・・・・・・・ 5g

にんにく・・・・・ 2片
〔香味野菜〕
玉ねぎ・・・・・ 1/2個
セロリ・・・・・・少々
人参をむいた皮やクズなど・・・・少々

《作りかた》

① 香味野菜を用意しておきます。にんにくはスライスしておきます。
② 内臓を取り除いて処理した鶏を、胸を上にしてまな板などに置き、レモンを鶏の表面、お腹の中全体にこすりつけ匂いを取ります。
③ 鶏の重量に対して1%の塩(1kgなら10g)を用意します。その半分の塩を周囲によくすり込み、残りの半分は内側にすり込みます。更にコショウを全体にまぶし、にんにくの半分の量を内側にはさみます。
④ サラダ油を刷毛などで全体にまんべんなく塗ります。　●これがキレイな焼き上がりの秘訣です。
⑤ 両足をタコ糸でしばり、形を整えた鶏をクッキングシートを敷き香味野菜を散りばめた天板に載せます。
　残りのにんにくを鶏の上に散らします。
⑥ 250℃に温めたオーブンで約60分焼きます。
　●表面が乾かないよう、ときどき肉汁をかけます。竹串を刺して白っぽい肉汁が出てきたらOK

ハンバーグ

焼き時間	13分～15分	ヒーター切替	上下	温度	180℃	ワイヤーラック位置	中段	ファン	ON

《材料》

合い挽き肉・・・・・・ 200g
玉ねぎ・・・・・・ 1/4個
にんにく・・・・ 1/2かけ
卵　・・・・・・ 1/2個
生パン粉・・・ 1/4カップ
生クリーム・・・・・ 大さじ1
ナツメグ・・・・・・・・少々

塩　・・・・・ 小さじ1/4
コショウ・・・・・・・・ 適　量
オリーブオイル・・・・・・・・ 適　量
〔ソース〕
バルサミコ酢・・・ 大さじ1,1/2
赤ワイン・・・ 大さじ1,1/2
しょう油・・・・・ 大さじ1/2
黒コショウ・・・・・・・・ 適　量

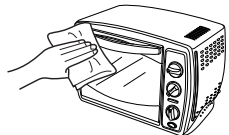
〔つけ合わせ〕
ズッキーニ・・・・・・・・ 1/2本
パプリカ(黄色)・・・・・・・・ 1/4個
オリーブオイル・・・・・・・ 大さじ1
塩・コショウ・・・・・・・・ 適　量

《作りかた》

① 玉ねぎとにんにくをみじん切りにし、オリーブオイルを敷いたフライパンに入れ、しんなりとするまで炒めて皿などに移して冷ましておきます。
② ズッキーニは1.5cm厚の輪切りに、パプリカは細切りにし、オリーブオイルと塩・コショウをなじませておきます。
③ ボールに合い挽き肉と塩を入れ、軽く混ぜ合わせます。そこに玉ねぎとにんにく、卵、ナツメグ、パン粉、生クリームと黒コショウを入れ、粘りが出るまで手でこねます。
④ 混ぜた肉を2等分にし、平たい丸型にまとめます。真中はくぼませてください。
⑤ フライパンにオリーブオイルを熱し、丸めた肉を入れ、強火で焼き色をつけるように両面を焼いて取り出し、アルミ箔を敷いたワイヤーラックの上に移します。
　●アルミ箔は肉汁がこぼれないように四隅を折って立ててください。
⑥ 180℃に温めたオーブンで約10分焼き、ズッキーニとパプリカを周りに載せて更に約5分焼きます。
　●竹串を刺してスッと抜いたときに肉汁がピンクになったら出来上がり。
⑦ ソースの材料を全て鍋に入れ、半量になるまで煮詰めます。ハンバーグにかけていただきます。

お手入れ・・・使用後はその都度きれいにしてください。

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用になった後は、早目にお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナーは使用しないでください。

ドア・本体外側

よく絞ったふきんでふいてください。

製品の丸洗い・水洗いは絶対にしないでください。

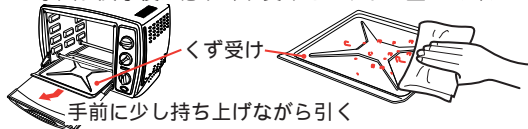
庫　内

壁面と上面

クリーニング塗装が施してあります。5～6回使用ごとに ㊁上下ヒーター／250℃設定で20分ほど空焼きしてください。
（天板、ワイヤーラック、ピザプレートははずした状態で空焼きしてください。）

底面 油汚れや異物はよく絞ったふきんでふき取ってください。

くず受け

① ドアを開け、くず受けを手前に引き出します。
② よく絞ったふきんで汚れや異物をふき取ります。
お手入れ終了後は必ずくず受けをセットし直してくださ

天板・ワイヤーラック・取っ手

スポンジで洗い、よく乾かしてください。金属タワシなどで洗うと、表面の加工がいたみますのでやわらかいスポンジでていねいに洗ってください。

天板には漂白剤を使用しないでください。変色などの恐れがあります。

ピザプレート

スポンジ等で水洗いし、よく乾かしてください。（洗剤は使用しないでください。）

こんなときは

こんな時は？	調べるところ	処　　置
タイマーつまみを回しても通電ランプがつかない。	電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントへ差し込んでからタイマーつまみをセットしてください。
加熱されない。	●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？ ●温度調節つまみが調理温度に合っていますか？ ●ヒーター切替つまみが「切」になっていませんか？ ●タイマーをセットしましたか？	● 電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ● 温度調節つまみをセットしてください。 ● ヒーターつまみでセットしてください。 ● タイマーをセットしてください。
使用中にときどき"カチ、カチ"と音がする。	故障ではありません。熱膨張によるものです。	そのままお使いください。
使用中にヒーターが赤くならない。	故障ではありません。温度調節のために赤くなったり、消えたりを繰り返します。	そのままお使いください。

アフターサービス

1.保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

3.修理を依頼されるとき

「こんなときは」の項をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- 保証期間中の修理
  保証書の規定により無料修理します。
  商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か「お客様サービス係」までお申し出ください。
- 保証期間がすぎている修理
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店か「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- このコンベクションオーブンの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 5年です。
- 性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合

「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共通化のため、一部予告なしに仕様や色を変更することがあります。

お客様サービス係
（フリーダイヤル） 0120－337－455
FAX （0256） 93－1077
お電話承り時間: 平日（月曜～金曜） 午前9時～午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電　　源	100V　50-60Hz共用
消　費　電　力	1300W
製 品 寸 法（約）	幅 440×奥行 350×高さ 300mm
電 源 コ ー ド（約）	1.2m
温 度 調 節（約）	100℃～250℃
付　属　品	天板・ワイヤーラック・ピザプレート・取っ手・くず受け

- この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検　★長年ご使用のオーブンの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●本体が異常に熱い。●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。●こげくさい臭いがする。●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。